



2012 Barolo Riserva DOCG Villero

Vietti

Abbinamenti:

Servite questo vino con agnello, brasato, guancia di manzo e filetto al tartufo. Si abbina molto bene anche a piatti a base di funghi o a potée di lenticchie.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	IT
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Barolo
Produttore:	Vietti
Valutazioni:	Gambero Rosso /3, Parker 97/100
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Numero di articolo:	0208212

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo Riserva DOCG Villero

Vietti

Origine:	IT
Valutazioni:	Gambero Rosso /3, Parker 97/100
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.